

## **BAB 1 : PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan kepada pasien sesuai keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi proses penyembuhan penyakit, sebaliknya penyakit yang diderita dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Kondisi pasien yang memburuk biasanya disertai karena kekurangan zat gizi yang berfungsi sebagai perbaikan organ tubuh. Hal-hal di atas tersebut juga mengganggu fungsi organ. Tidak hanya itu, berat badan lebih (obesitas) merupakan salah satu pemicu berbagai penyakit.<sup>(1)</sup>

Kegiatan pelayanan gizi di ruang rawat inap merupakan rangkaian kegiatan yang dimulai dari upaya perencanaan, penyusunan diet pasien, penyelenggaraan makanan, hingga evaluasi di ruang perawatan. Tujuan kegiatan pelayanan gizi tersebut adalah untuk memberi terapi diet yang sesuai dengan perubahan sikap pasien.<sup>(1)</sup> Berdasarkan Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit (SPMRS) nomor 129/Menkes/SK/II/2008, terdapat tiga indikator gizi yang harus dipenuhi. Ketepatan waktu pemberian makanan yaitu  $\geq 90\%$ , sisa makanan yang tidak termakan pasien  $\leq 20\%$ , dan tidak adanya kesalahan pemberian diet sebanyak 100%.<sup>(2)</sup>

Salah satu pelayanan gizi di rumah sakit ialah penyelenggaraan makanan pada pasien rawat inap. Hal tersebut bertujuan untuk memperbaiki status gizi dan membantu penyembuhan pasien. Namun banyak hal yang menjadi masalah untuk tujuan dalam pemberian makanan, Salah satunya ialah sisa makanan yang di temukan pada piring pasien. Kejadian ini akan menyebabkan tidak terpenuhinya

tujuan dari perlakuan diet pada pasien, hal ini merujuk pada penurunan status gizi pada pasien rawat inap selama fase penyembuhan penyakit. Saat seseorang sakit, didalam tubuh terdapat jaringan yang rusak. Secara otomatis tubuh mengganti jaringan rusak tersebut dengan tujuan untuk pemeliharaan kesehatan. Namun apabila terjadi ketidakseimbangan pemasukan zat gizi dengan kebutuhan pasien akan berpengaruh terhadap status gizinya. Jika hal tersebut terjadi dengan waktu yang cukup lama akan berujung dengan kejadian malnutrisi<sup>(3)</sup>

Apabila hal ini terjadi secara terus-menerus berakibat kerugian pada pasien, dimana masa penyembuhan menjadi lama dan bisa mencapai tahap kronis karena terlalu lamanya masa rawat inap maka pihak keluarga pasien mengeluarkan biaya yang sangat mahal untuk penyembuhan. Hal yang perlu disadari bahwa gizi mempunyai peran besar terhadap tingkat kesembuhan dan lama perawatan pasien dirumah sakit yang akan berdampak pada peningkatan biaya perawatan.<sup>(4)</sup> selain peningkatan biaya, sisa makanan juga mengakibatkan malnutrisi pada pasien rumah sakit.

Permasalahan malnutrisi masih banyak terjadi pada berbagai rumah sakit di Dunia, Asia dan Indonesia. Menurut hasil penelitian yang dilakukan pada beberapa Negara maju dan berkembang di dunia mengungkapkan prevalensi malnutrisi di rumah sakit masih cukup tinggi. Seperti Prevalensi malnutrisi rumah sakit di Belanda, Amerika, Swedia, Denmark dan Inggris mencapai 17 - 50%.<sup>(5)</sup> sedangkan penelitian juga dilakukan pada beberapa rumah sakit di Southampton, Inggris dengan menggunakan metode MUST (*malnutrisi Universal Screening Tools*) pada pasien rawat jalan dan rawat inap. Hasilnya prevalensi gizi buruk pasien rawat inap dua kali lebih beresiko dibandingkan dengan pasien rawat jalan yaitu 60% dan 30%.<sup>(6)</sup>

Beberapa hasil temuan studi penelitian tentang malnutrisi rumah sakit di beberapa Negara Asia tenggara, seperti Malaysia mengungkapkan 71,4% pasien mengalami kekurangan albumin selama masa perawatan.<sup>(7)</sup> Penelitian yang dilakukan di Vietnam pada tahun 2002-2004 oleh Pham et al menemukan pada pasien prabedah elektif mengalami malnutrisi sebesar 56 %.<sup>(8)</sup> Sedangkan hasil studi di Indonesia yang pernah dilakukan di Jakarta mengungkapkan 20 – 60 % pasien dengan status malnutrisi dan lebih dari 60% mengalami perubahan status gizi ke gizi buruk selama rawat inap di rumah sakit.<sup>(5)</sup> Hasil penelitian lainnya yang dilakukan serentak pada tiga rumah sakit berbebe di indonesia yaitu RS M.Djamil Padang, RS Dr. Sardjito Yogyakarta, RS Sanglah Bali sebesar 62,9 % pasien yang mengalami gizi salah dengan <60 % disebabkan asupan makanan.<sup>(9)</sup>

Malnutritisi ialah suatu keadaan yang tidak tercukupi dan ketidakseimbangan nutrisi didalam tubuh yang terkadang sulit dikenali. Malnutrisi dipengaruhi oleh penyakit dan asupan zat gizi makanan. Menurut barker pada tahun 2011 kejadian malnutrisi di rumah sakit merupakan gabungan dari berbagai faktor yang saling mempengaruhi secara kompleks, antara penyakit yang mendasar, penyakit yang berhubungan dengan perubahan metabolisme, dan berkurangnya persediaan nutrisi yang terjadi karena berkurangnya jumlah bahan makanan yang dimakan, melemahnya proses penyerapan, dan proses kehilangan yang semakin meningkat atau kombinasi ketiganya. Malnutrisi di rumah sakit (*hospital malnutrition*) merupakan Salah satu faktor terjadinya malnutrisi adalah asupan, untuk mengetahui asupan zat gizi pada pasien dapat dilakukan dengan cara evaluasi terhadap sisa makanan.<sup>(10)</sup>

Berbagai hasil penelitian tentang sisa makanan yang dilakukan di beberapa rumah sakit di Indonesia menunjukkan masih banyaknya makanan yang bersisa di piring pasien. Data dari Gugus Kendali Mutu (GKM) instalasi gizi RSUP Dr. Wahidin Sudirohusodo Makassar menunjukkan pada umumnya pasien menyisakan makanannya hampir 50% dari makanan yang disajikan.<sup>(11)</sup> Penelitian Sumiyati pada tahun 2008 di ruangan Anggrek RSUD R.A Kartini masih ditemukan sisa makanan lebih dari 25%.<sup>(12)</sup> Berdasarkan penelitian Alberry tahun 2010 hasil penimbangan sisa makanan biasa di RSUD Abdul Moeloek Provinsi Lampung, jumlah sisa makanan yang diteliti pada siang hari untuk kelas III selama 3 hari berturut-turut, sebesar 20,3%.<sup>(13)</sup>

Menurut Moehyi tahun 1992, kejadian sisa makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor. Secara garis besar terbagi dua yaitu faktor internal dan eksternal, faktor internal adalah faktor yang terdapat dalam diri pasien yaitu selera makan, kondisi psikis, kebiasaan makan, usia dan lain-lain. Selain itu faktor kedua yaitu faktor eksternal merupakan faktor yang berasal dari luar diri pasien seperti sikap petugas gizi, suasana lingkungan tempat perawatan, jadwal makan, mutu makanan dan makanan dari luar.<sup>(14)</sup>

Pada kondisi gangguan psikis, stimulan tekanan hemodinamik otak pada seseorang mengalami penurunan kerja yang mempengaruhi fisiologi tubuh. Penurunan nafsu makan disebabkan karena depresi berasal dari penurunan kerja otak untuk mengintegrasikan sinyal *interoceptive visceral afferent*. Rendahnya Aktivitas bagian otak mengakibatkan lambatnya respon bagian anterior dan insula bilateral. Mc Kenzie dkk dalam Rizka juga menambahkan bahwa gangguan psikis yang berkelanjutan juga akan memperburuk kesehatan karena bisa mempengaruhi asupan makanannya juga yang berujung kepada perubahan status gizi.<sup>(15)</sup>

Berdasarkan penelitian Farhatul Harfiah dalam tahun 2017 terdapat hubungan yang signifikan antara kondisi psikis dengan sisa makanan pasien (nilai *p value* 0,002). Responden dengan keadaan psikis borderline abnormal rata-rata meninggalkan sisa makanan sebanyak 22,53% sedangkan responden dengan keadaan psikis normal rata-rata meninggalkan sebanyak 20,05%. Responden dengan kondisi psikis yang normal cenderung menyisakan makanan lebih sedikit dibandingkan dengan responden dengan kondisi ansietas atau depresi.<sup>(16)</sup> Sejalan dengan penelitian yang dilakukan Rizka dan Merryana pada tahun 2017 menemukan masih terdapat sisa makanan dengan rata-rata 25,1%. Hal ini Dilihat dari faktor depresi dan asupan energi berhubungan dengan sisa makan pagi dengan (*p value* 0,002). Asupan protein berhubungan dengan tidak habisnya lauk hewani pada piring makan pasien. Akan tetapi, tidak terdapat hubungan dengan penampilannya.<sup>(15)</sup>

Ketepatan waktu penyajian menjadi salah satu aspek yang mempengaruhi sisa makanan. Karena, makanan yang didistribusikan kepada pasien tidak sesuai dengan jadwal yang telah di tentukan akan berpengaruh terhadap nafsu makan pasien tersebut. Kendala yang ada di rumah sakit terkait dengan ketepatan waktu penyajian ialah jarak dapur ke tempat pasien. Berdasarkan penelitian Ambarwati di RS PKU Muhammadiyah Bantul tahun 2017 menyatakan bahwa ada hubungan ketepatan waktu terhadap sisa makanan walaupun bermakna rendah dengan *p value* 0,019.<sup>(17)</sup> Didukung oleh penelitian Oki Priyanto tahun 2009, Hasilnya menyatakan ada hubungan antara jadwal penyajian makanan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap kelas III di RSUD Kota Semarang dengan nilai *p value* sebesar 0,010 (*p value* < 0,05).<sup>(18)</sup> Penyajian makanan yang tepat waktu akan cenderung



membuat pasien tidak menyisihkan banyak makanan dan menghindari dampak pembelian makanan dari luar rumah sakit.<sup>(17)</sup>

Menurut Nurhayati pada tahun 2008, pelayanan merupakan salah satu faktor berpengaruh terhadap kepuasan pasien.<sup>(19)</sup> Berdasarkan survei yang dilakukan oleh Novianti tahun 2016 menyebutkan bahwa faktor utama kepuasan pasien terletak pada petugas gizi.<sup>(20)</sup> Petugas gizi hendaknya dapat memberikan pelayanan optimal, baik dalam berupa komunikasi, bersikap serta tat karma yang memberikan efek kenyamanan kepada pasien. Hal ini dapat mempengaruhi pasien dalam menghabiskan makanan dan menimbulkan rasa kepuasan pada pasien. Penelitian yang dilakukan Novianti di RSUD DR. H. Soewondo Kendal mengenai aspek penampilan petugas gizi lebih tinggi dari aspek rasa makanan terhadap tingkat kepuasan yaitu 96,4% dan 49,1%. Ini berpengaruh terhadap daya terima pasien. Daya terima pasien berbanding lurus terhadap tingkat kepuasan dan terdapat hubungan yang bermakna.<sup>(20)</sup> Hasil penelitian yang dilakukan Prasetyani tahun 2016 menunjukkan bahwa ada hubungan yang bermakna antara sikap ahli gizi dengan kepuasan pasien kelas III RSUD Kota Salatiga dengan nilai *p value* 0,000 (*p value* <0,05), dan ada hubungan antara sikap petugas gizi dengan tingkat kepuasan pasien kelas III RSUD Kota Salatiga dengan nilai *p value* 0,025 (*p value* <0,05).<sup>(21)</sup>

Salah satu indikator Standar Pelayanan Minimum (SPM) adalah dengan melihat sisa makanan pada pasien. Sisa makanan pada pasien ini akan mempengaruhi tingkat kepuasan dari pasien.<sup>(21)</sup> Beberapa faktor yang mempengaruhi terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap yang telah dijabarkan diatas, pada faktor eksternal salah satunya merujuk kepada bentuk pelayanan yang diberikan pihak rumah sakit. Beberapa faktor ini hendaknya dapat menjadi dukungan

agar pasien dapat cepat sembuh memperpendek masa rawat inap dan dapat menghemat biaya.

Ruangan Ambun Pagi merupakan ruangan untuk pasien dengan kelas I keatas, untuk pelayanan tentu memiliki perbedaan dari ruangan kelas II dan III. Pelayanan yang unggul baik dari makanan ataupun tampilan serta pelayanan kepada pasien pun diperhatikan. Namun, berdasarkan survei data awal yang dilakukan di ruangan Ambun Pagi RSUP DR. M. Djamil Padang pada tanggal 30 november 2017 dengan menggunakan metode *weighed plate waste* masih ditemukan nasi bersisa sebesar 36,4%, lauk-pauk 46,25%, dan sayur 26% 10 responden.

Sedangkan untuk pemilihan lokasi penelitian di RSUP. DR. M.Djamil Padang ialah dikarenakan Rumah Sakit RSUP. DR. M.Djamil Padang merupakan rumah sakit rujukan untuk wilayah sumatera tengah yang meliputi wilayah Sumbar, Riau, Jambi, dan Bengkulu. Berdasarkan data diatas, peneliti tertarik untuk meneliti faktor-faktor yaitu kondisi psikis, ketepatan waktu penyajian, dan sikap petugas gizi yang mempengaruhi sisa makanan pada pasien rawat inap RSUP. DR. M.Djamil Padang.

## **1.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan masalah penelitian ini yaitu “Apakah terdapat hubungan kondisi Psikis, ketepatan waktu penyajian, dan sikap petugas gizi terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap di ruangan rawat inap RSUP. DR. M. Djamil Padang tahun 2018”.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Mengetahui kondisi psikis, ketepatan waktu penyajian, dan sikap petugas gizi berhubungan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di ruangan Ambun Pagi RSUP. DR. M. Djamil Padang tahun 2018.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui distribusi frekuensi sisa makan pada pasien rawat inap di ruangan Ambun Pagi RSUP M.Djamil Padang tahun 2018.
2. Mengetahui distribusi frekuensi kondisi psikis pada pasien rawat inap Ambun Pagi RSUP. DR. M.Djamil Padang tahun 2018.
3. Mengetahui distribusi frekuensi jadwal makan di ruangan rawat inap Ambun Pagi RSUP. DR.M.Djamil Padang tahun 2018.
4. Mengetahui distribusi frekuensi sikap petugas petugas gizi pada pasien rawat inap di ruangan Ambun Pagi RSUP M.Djamil Padang tahun 2018.
5. Mengetahui ada hubungan kondis psikis terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap Ambun Pagi di RSUP.M.Djamil tahun 2018.
6. Mengetahui ada hubungan ketepatan waktu penyajian terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap Ambun Pagi di RSUP M.Djamil Padang tahun 2018.
7. Mengetahui ada hubungan sikap petugas gizi terhadap sisa makanan pada pasien rawat Inap Ambun Pagi di RSUP.DR.M.Djamil tahun 2018.



## 1.4 Manfaat Penelitian

### 1. Bagi Peneliti

Dapat menambah wawasan dan pengalaman tentang beberapa faktor yang berkaitan dengan sisa makanan pasien rawat inap Ambun Pagi di RSUP. DR.M.Djamil Padang serta mengaplikasikan ilmu yang didapat selama mengikuti perkuliahan di Prodi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas.

### 2. Bagi RSUP M.Djamil Padang

Dapat dijadikan masukan serta bahan evaluasi bagi pihak rumah sakit dalam meningkatkan mutu pelayanan yang lebih baik dalam pengembangan pelayanan kesehatan di RSUP. DR.M.Djamil Padang.

### 3. Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat Unand

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan bagi penelitian selanjutnya, terutama mahasiswa/i Fakultas Kesehatan Masyarakat yang meneliti tentang sisa makanan.

## 1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilakukan oleh Mahasiswa Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas Semester VIII dengan tujuan mengetahui hubungan kondisi psikis, ketepatan waktu dan sikap petugas gizi terhadap sisa makanan pada pasien rawat inap Ambun pagi di RSUP. DR. M.Djamil Padang tahun 2018. Penelitian ini dilakukan pada bulan Desember-Juni 2018 di Instalasi Ambun Pagi Rumah Sakit M.Djamil Padang. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif dengan desain penelitian *cross sectional* serta mengumpulkan data dengan cara *weighed plate waste* untuk variabel sisa makanan dan wawancara untuk data variabel kondisi psikis, ketepatan waktu dan sikap petugas gizi.